

Riz au lait à la chicorée, spéculoos et argousier

Nombre de convives : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Degré de difficulté : facile

Ingrédients :

½ litre de lait

250 g de crème

110 g de sucre

70 g de riz arborio

50 ml de chicorée liquide

4 biscuits spéculoos écrasés

100 g de baies d'argousier (canneberges blanchies ou autres baies)

Préparation :

- Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir le riz 3 minutes, puis le rincer.
- Faire chauffer le lait et la crème.
- Finir la cuisson du riz dans la crème et le lait pendant ½ heure à feu doux en remuant régulièrement. Arrêter la cuisson quand le riz remonte à la surface.
- Ajouter 60 g de sucre et la chicorée.
- Faire refroidir au frigo.
- Faire chauffer le reste du sucre avec un peu d'eau pour faire un caramel.
- Quand le mélange commence à se colorer, verser les baies d'argousier dedans.
- Laisser mijoter pendant 3-4 minutes.
- Dresser le riz au lait dans des verrines. Ajouter la confiture d'argousier et les biscuits spéculoos écrasés.